

MENU 1

Ferrero de morcilla

Croqueta de rabo de toro con chocolate

Cre moso de queso Payoyo

Vasito de crema fría

Salmorcjo con jamón de pato
y regado de arbecuina

• Rollito de berenjena relleno de setas y Jabugo
gratinado al queso

• Bacalao gratinado con alioli de ajos confitados
sobre lecho de espinacas

• Carrillera ibérica
con manzana y cebolla caramelizada

• Tiramisú de fresas

• Café

Cerveza, Agua mineral y Refrescos

Vino blanco Rioja

Vino tinto joven de Rioja

39, 00 €

MENU 2

Ferrero de morcilla

Croqueta de rabo de toro con chocolate

Cre moso de queso Payoyo

Vasito de crema fría

• Ensalada de queso de cabra
con vinagreta de mango y frutos secos

• Tallos de acelga
rellenos de jamón y queso

• Bacalao gratinado con alioli de ajos confitados
sobre lecho de espinacas

• Solomillo de ibérico al oloroso de Jerez

• Crème brûlée

• Café

Cerveza, Agua mineral y Refrescos

Vino blanco Rioja

Vino tinto joven de Rioja

44, 00 €

MENU 3

Ferrero de morcilla

Croqueta de rabo de toro con chocolate

Cremoso de queso Payoyo

Vasito de crema fría

Ensalada de pimientos asados

con aguacate y queso fresco de Montefrío

*

Fritura de pescaditos de Morril

*

Lomo de merluza al horno con ajitos,
al aceite de oliva virgen

*

Solomillo de ternera con foie
al vino de Oporto

*

Royal de chocolate

con coulis de fruta de la pasión

*

Café

Cerveza, Agua mineral y Refrescos

Vino blanco Rioja

Vino tinto joven de Rioja

50,00 €

MENU 4

Ferrero de morcilla

Croqueta de rabo de toro con chocolate

Cremoso de queso Payoyo

Vasito de crema fría

Remojón granadino

*

Rollito de berenjena
relleno de setas y Jabugo

*

Supremas de rape con pasas, piñones
y cebollitas al vinagre de Jerez

*

Entrecot de ternera blanca de Ávila

*

Royal de chocolate

con coulis de fruta de la pasión

*

Café

Cerveza, Agua mineral y Refrescos

Vino blanco Rioja

Vino tinto joven de Rioja

55,00 €

10% I.V.A. Incluido